

# Pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **6.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (35.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (51.5%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (7.9%)	75 %	30
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (4%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.025 kg (1%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	5 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	5 g	25 min	7 %
Gotowanie	Hallertau	5 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	5 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

## Notatki

- Jest to uzupełniony o sód karmelowy, melanoidynowy i zakwaszający przepis z homebeer.pl  
27 lut 2018, 17:23